



今月の主な話題

- 2-5 令和6年度菊陽町中学生派遣事業
バックスマーシュ・グラマー校へ
- 6-7 インフルエンザ・新型コロナウイルス感染症予防
接種費用を助成
- 8-9 令和7年度保育所等入所申し込みを受け付けます
- 10 10月から児童手当制度が変わります



オーストラリアバックスマーシュ・グラマー校の生徒へ、日本のことを英語で教える菊陽中学校の生徒 (関連2-5ページ)

広報きくようが届けなければ、☎0120(935)667 (午前9時～午後6時(土日祝は除く))へお電話ください。

紙面の市外局番(096)は省略しています
QRコードはQRコードリーダーの登録商標です
R250

農家×学生

農家さんが愛情込めて育てた野菜×尚綱大学生生活科学部の学生考案レシピを紹介します。



絶品!! さつまいものカナッペ

【材料】(5人分)
〈1人分 165kcal 塩分0.3g〉

- さつまいも 1本(250g)
- 無塩バター 25g
- 生ハム 5枚(75g)
- マスカルポーネチーズ 25g
(クリームチーズでも可)
- オリーブオイル 10g
- ブラックペッパー 適量

作り方

- 1 さつまいもを10切れ程の輪切りにし、水にさらしておく。
- 2 フライパンに無塩バターを入れ点火し、溶けてきたら、フライパンにまんべんなく広げる。
- 3 2に水気を切った1を並べ、中火で両面焼く。
- 4 しっかりと火が通ったら、平皿に3を並べ、上にマスカルポーネチーズと生ハムをのせる。
- 5 オリーブオイルとブラックペッパーをかけた後完成。

Sweet potato



学生



尚綱大学 生活科学部 4年
かめい ゆうか
亀井 優花さん

おかずにはもちろん、お酒のおつまみにもぴったりです!さつまいもの上にのせる具材を変えると、いろいろなカナッペを楽しむことができます。短時間で簡単に作れますので、ぜひ作ってみてください。

楽しく農業に励む周囲の環境に感化され、今年就農しました。作付けや草取りなど全てにおいて大変だったので、初収穫がとても楽しみです。今回のレシピや焼き芋、芋天など、さまざまな食べ方で旬のさつまいもを味わってください。



「恋する野菜」コーナーに関するアンケートにご協力をお願いします。
←QRコードを読み込み、ご回答をお願いします。(尚綱大学生生活科学部)



さつまいも農家
こまき かつとし
小牧 克年さん(辛川)

農家



過去のレシピは、こちらから

編集後記

パリパラリンピック車いすテニス女子ダブルス決勝のパブリックビューイングに参加しました。菊陽町とパリという離れた距離で、画面越しでの観戦でしたが、現地の緊張感と熱気が十分に伝わってきました。長いラリーが続く互いにポイントを奪い合う展開に、私も途中、カメラを置いて完全観戦モードに。会場では、歓声や応援の声が途切れることなく聞かれ、金メダルが決まった瞬間はその日一番の盛り上がりでした。歴史的な瞬間をご家族や町民の皆さんと共有することができ、忘れられない経験になりました。

(井手上)

